取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド 別添付

日立IHクッキングヒーター　家庭用

D8シリーズ　2口IH＋ラジエントヒーター　鉄・ステンレス対応

型式	
HT-D8WFS	レンジフードファン連動
HT-D8WS	
HT-D8FS	レンジフードファン連動
HT-D8S	
HT-D8	

ラジエントヒーター
1.2kW
3.0kW IH
3.0kW IH

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」→ P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

〈料理集・調理のコツ付〉

初めてお使いのときや、お困りになったときは、同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境でお使いください。

はじめに

「安全上のご注意」➔P.6~9をお読みいただき、正しくお使いください。

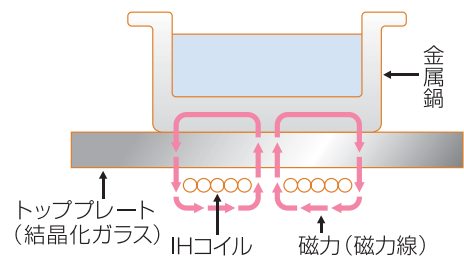
大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。➔P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.17

IH加熱の原理（イメージ図）

金属鍋
トッププレート（結晶化ガラス）
IHコイル
磁力（磁力線）

IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

ワイド&ビッグオーブン（ヘルシー選択）

●付属の過熱水蒸気用水タンクをセットし、ヘルシー選択。➔P.34
（「切身・干物」「鶏・野菜」）

肉などの余分な脂や魚などの塩分を落とし、ヘルシーに仕上がります。

●さんま5尾を一度に焼き上げ。
26cm（10インチ）ピザも丸ごと焼ける。

光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
汚れや異物を取り除いてからご使用ください。➔P.44

適温調理

●光&4温度センサーで卵焼きや炒めもの、ステーキなどの調理をサポート。

適温調理メニューには、「卵焼き」「炒め」「ステーキ」があります。
食材の投入タイミングをお知らせする「適温」が点灯表示した後は、メニューに合わせて適温をキープします。➔P.20

音声ガイド

●調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

もくじ

各部のなまえ・操作パネル・付属品

※イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフードファン連動で説明しています。 ➔P.00 は主な説明のあるページです。

上面操作パネル

※送信部はレンジフードファン連動のみ

ヒーターで調理をする ➔P.15~27

火力、調理メニュー、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

※火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を液晶表示部に表示します。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に [CP] が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。 ➔P.49、53

オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿ははずして洗えます。 ➔P.46、47

前面操作パネル

開閉は、扉の中央( )を押してください。

オーブンで調理をする ➔P.28~40

調理メニュー、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

※調理メニュー、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

オーブン庫内をクリーニングする ➔P.47

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿をはずしてください。

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

レンジフードファンの操作をする ➔P.43

レンジフードファンの操作を行います。
(レンジフードファン連動のみ)

音声を使う ➔P.42

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

操作をロックする ➔P.42

全ての操作または、中央ヒーターのみの操作をロックします。

●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンまたは中央ヒーターロックボタンを約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

付 属 品

◆天ぷら鍋(1個)
揚げもの調理をするときに使います。
※他の調理(炒めもの・煮もの・湯沸かしなど)に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

部品の交換・追加購入

2009年9月現在

部 品 名	部 品 番 号	希望小売価格
焼網(消耗部品)	HT-D20TS 008	1,575円(税抜1,500円)
受皿(消耗部品)	HT-B10TS 007	2,520円(税抜2,400円)
水タンク(過熱水蒸気)(消耗部品)	HT-D20TS 010	1,365円(税抜1,300円)
タンクフタ(過熱水蒸気)(消耗部品)	HT-D20TS 031	1,365円(税抜1,300円)
天ぷら鍋	HT-C20TWS 010	2,730円(税抜2,600円)

お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

安全上のご注意 ※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

	「警告や注意を促す」内容です。
	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.55にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは

●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げもの調理は

●揚げもの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g（220mL）未満では調理しない
油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

油量800g 油量500g 油量200g

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの「揚げ」を使用する ➔P.18
手動によるお好みの火力では揚げもの調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

使用中（調理中）・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよび庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
●炒めもの・焼きものなど、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱じ過ぎないよう火力をこまめに調節してください。
●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因になります。
※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など）

●トッププレートの光センサーの汚れは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は

●吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●本体や吸・排気口に水などをかけない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。
●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

使用中（調理中）・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●あらかじめ加熱した油で揚げもの「揚げ」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「強火」で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。
空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る

オーブン使用中に

●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
●消火するまでオーブンドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）

①電源を切る.
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア（ガラス窓）に水をかけない。
（ガラスが割れます）

お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

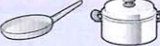
オーブンを使用するとき

●使用中や使用後はオーブンドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またオーブンドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない
オーブンドアや過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●使用中は本体から離れない
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●使用中や使用後は、オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●オーブン庫内やレール・ホルダーや過熱水蒸気用水タンク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。
●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。
●左・右IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）

●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因になります。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
SG IH または SG CH-IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。
●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。5秒ほど待ってから操作してください。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

使える鍋の種類

鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●左・右IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の SG IH または SG CH-IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

■ 使える鍋の材質

材　質		左・右IHヒーター	中央ヒーター
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ※ホーロー鍋は空だきしたりこげつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、トッププレートを破損する原因になります。	
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（磁性／18-0）	○	
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○ ※鍋底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。	○
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○ ※間にはさんでいる材質で、火力が変わります。	○
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	× 加熱できません	○
アルミ・銅		× 加熱できません	○ ※打ち出し鍋は変形したり、火力が弱くなったりする場合があります。
ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用焼き網		× 加熱できません ※ SG IH または SG CH-IH 付、IHで使えると表示しているものも含む。	× 加熱できません ※超耐熱ガラスは使えます。

■ 使える鍋の形状

※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。

適温調理で使えるフライパンについて

次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

推奨フライパン（2009年9月現在）
品名：フライパン　型式：106865※
希望小売価格：11,550円（税抜11,000円）

推奨フライパン（2009年9月現在）
品名：フライパン（7層フッ素加工）　型式：DF-24※
希望小売価格：28,350円（税抜27,000円）

推奨いため鍋（2009年9月現在）
品名：いため鍋　型式：106834※
希望小売価格：12,600円（税抜12,000円）

推奨卵焼き（2009年9月現在）
品名：卵焼き　型式：106872※
希望小売価格：6,090円（税抜5,800円）

● SG IH または SG CH-IH 付のフライパン・鍋で、次のものを使用してください。

	左・右IHヒーター
鍋底の直径	12〜26cm
鍋底の反りや脚	3mm以下
鍋底の厚さ	1mm以上

●推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理「卵焼き」でご使用ください。

⚠警告　上記以外のフライパンを使わない
油が過熱され発火するおそれがあります。

揚げもの「揚げ」で使える鍋について

揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

⚠警告　付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

便利メニュー「湯沸かし」「炊飯」で使える鍋について

「湯沸かし」「炊飯」には SG IH または SG CH-IH 付の鍋で次のものを使用してください。

湯沸かし
●鍋底の直径が15〜23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反りや脚1mm以下）

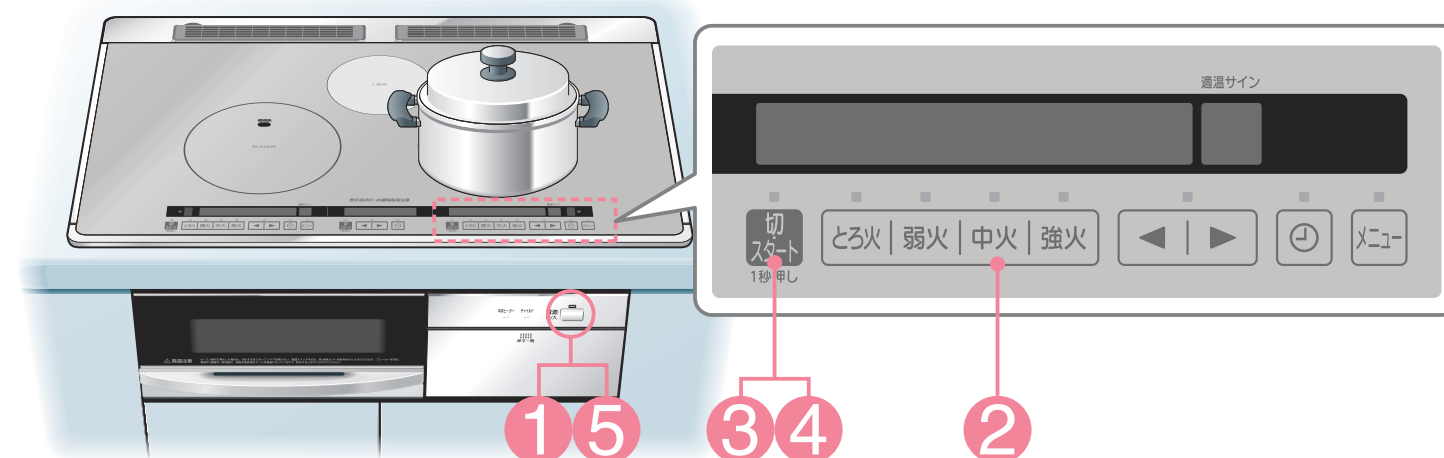
湯沸かし推奨ケトル（2009年9月現在）品名：ケトル
型式：106346※　希望小売価格：10,500円（税抜10,000円）

炊 飯
●鍋底の直径が18〜20cm、鍋底の厚さ1.5mm以上のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反りや脚1mm以下）
●ホーロー鍋はこげつきやすく、使用できません。

炊飯推奨鍋（2009年9月現在）品名：両手鍋
型式：146083FJ※　希望小売価格：7,875円（税抜7,500円）

※お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。（左・右どちらのIHヒーターでも確認できます）

準備　確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1　電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2　中火 を押し、**ランプを点灯させる**

3　切/スタート を約1秒押し、**通電する**

火力表示を見る

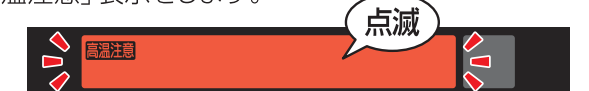
4　確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5　続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

使える鍋、使えない鍋の表示

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

調理にあった準備をする

ヒーターで調理する

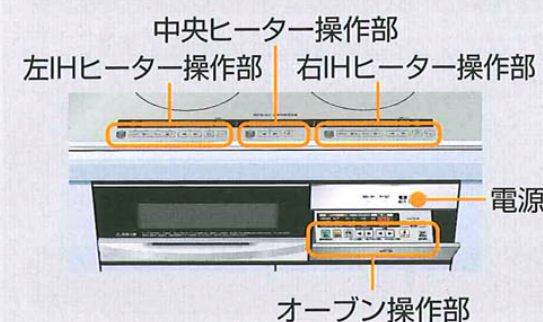
調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など ➔P.10
ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	中央 左 右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど
揚げもの 揚げ		揚げものは必ず付属の天ぷら鍋を使う
適温調理 ステーキ（焼く） 炒め（炒める） 卵焼き（焼く）		適温調理には ➔P.10 に記載のフライパンを使う
便利メニュー 炊 飯		IH または CHIH 付で鍋底が平らで直径が18～20cmの鍋など
湯沸かし		IH または CHIH 付で鍋底が平らで直径が15～23cmの鍋など
煮込み 保 温		鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど
温める	中央	鍋底が平らで直径が12～18cmの鍋など

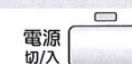
材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く

オーブンで調理する

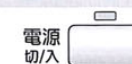
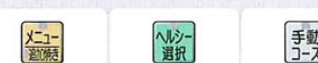
調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など
調理メニュー 魚丸焼き つけ焼き 切身・干物 ピ ザ グラタン 鶏・野菜	オーブン	器や型の高さは4cm以下 ➔P.33 ※過熱水蒸気用水タンクは、はずしてください。
ヘルシー選択 切身・干物 鶏・野菜		過熱水蒸気用水タンクを使う。 ➔P.34、35
手動コース トースト オーブン 魚焼き		器や型の高さは4cm以下 ➔P.39 ※過熱水蒸気用水タンクは、はずしてください。

材料を焼網に置く

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

ヒーター ➔P.16～27

ヒーターの使いかたのポイント ➔P.15

1. 電源を入れる
2. 火力またはメニューを選ぶ
3. 通電をスタートする

オーブン ➔P.30～40

オーブンの使いかたのポイント ➔P.28、29

1. 電源を入れる
2. メニューまたはコースを選ぶ
3. 通電をスタートする

調理する

■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

■タイマーを使う

➔P.41

➔P.36

➔P.38

■調理が終わったら、通電を切る

●調理が終了するとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●調理メニュー、ヘルシー選択で調理後、焼きが足りないときは「追加焼き」をしてください。➔P.40

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする ➔P.44～47

- ●トッププレート
- ●プレートワク
- ●光センサー
- ●吸・排気カバー
- ●吸気口ポケット
- ●天ぷら鍋
- ●前面操作パネル
- ●オーブン

消費電力と安全機能について

複数のヒーターやオーブンを同時に使う場合は、合計の消費電力が超えないように、自動的に火力を制限します

●総消費電力（5.8kWまたは4.8kW）以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力を制限します。
（総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください ➔P.54）
- 火力が上げられない（「ピピピッ」と鳴る）。
- キーを押してもスタートできない。

▶ 他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。

●左・右IHヒーターで同時に揚げもの「揚げ」はできません。
●左IHヒーター、オーブンの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

消費電力の目安

左・右IHヒーター

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW

中央ヒーター 最大1.2kW

揚げもの	適温調理	煮込み	炊飯	湯沸かし	保温
最大1.5kW	最大2.0kW	最大500W	最大1.1kW	最大2.5kW	最大400W

オーブン

調理メニュー 1.2kW

手動コース：トースト 1.2kW　オーブン 720W相当　魚焼き 600W相当、900W相当、1.2kW

こんなときは安全機能が働きます

機能名	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中に左・右IHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（約30秒以内に戻せば通電は継続されます） ➔P.48
金属小物検知自動停止	左・右IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください） ➔P.48
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋を交換してください） ➔P.53
上面操作部異常検知自動停止	上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。上面操作パネルに鍋などを置いている。キーを長押ししている。	上面操作パネルの表示に「CP」と表示し、約10秒後にブザーが鳴り通電を停止します。 ➔P.49
切り忘れ防止自動停止	ヒーター通電後、約45分経過した。（手動コース「オーブン」「魚焼き」は約30分、「トースト」は約10分、適温調理は「適温」表示後約15分）	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 ➔P.48
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください）火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 ➔P.53
オーブン過熱防止自動停止	オーブン庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（オーブン庫内を冷却してください） ➔P.53
高温注意表示	トッププレートやオーブンが高温（約80℃以上）になっている。	「高温注意」表示が消えるまで触らないようにしてください。電源を切っても温度が下がるまで表示します。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分（または約30分）放置された。	自動的に電源が切れます。（「高温注意」表示を行っているときは働きません）

（オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください ➔P.54）

ヒーターの使いかたのポイント

鍋底の厚さや汚れに注意してください

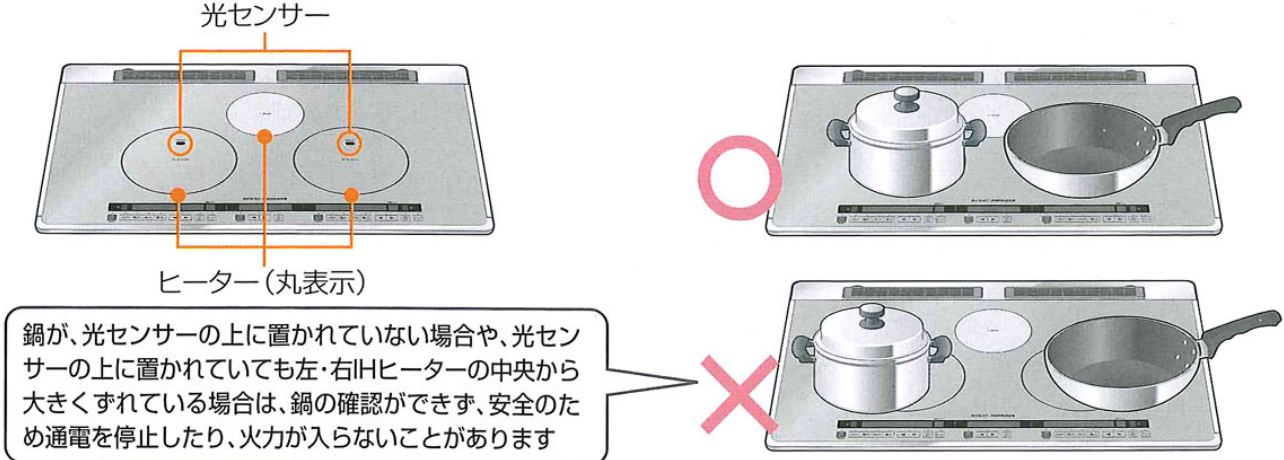
●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は強火でのご使用は控えてください。（鍋底変形の防止）

底の薄い（0.8mm以下）鍋で炒めものを行うときは弱めの火力で行う

●鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。（鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止）

水分や汚れ、付着物はふき取ってから使う

鍋は、ヒーター（丸表示）の中央に置き、左・右IHヒーターの場合は、鍋底が光センサーの上にあることを確認します

鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため通電を停止したり、火力が入らないことがあります

鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調整します

こまめに火力調節する

同じ鍋でも、左右のIHヒーターによって火力が異なる場合があります

●IHヒーターの特性や冷却具合が左右で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。

音について

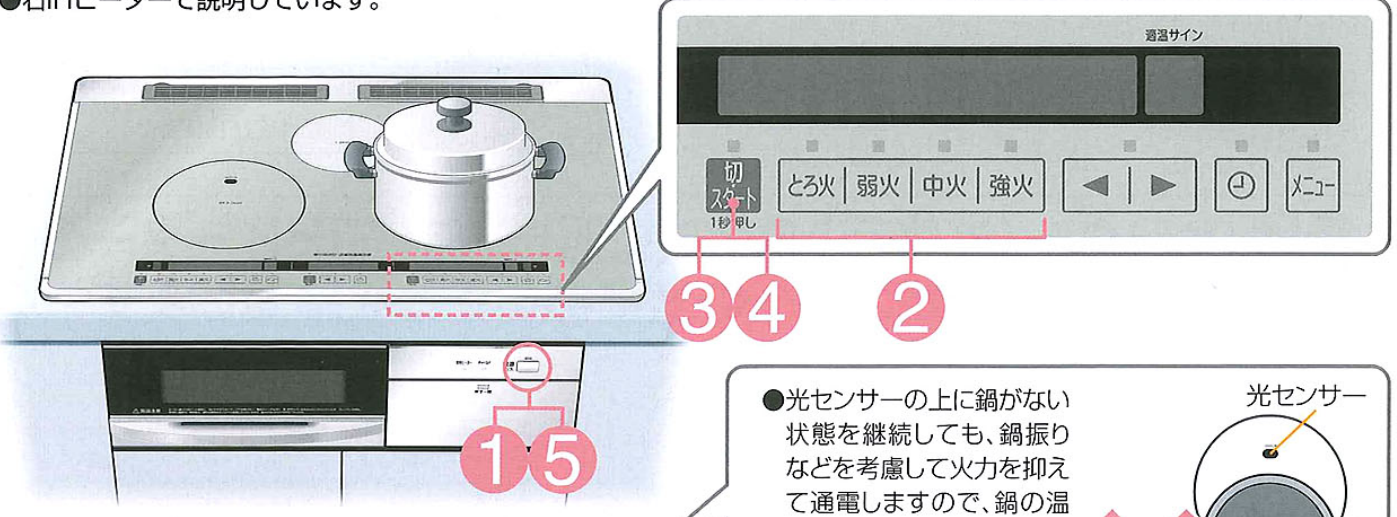
●使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。
これは磁力（磁力線）による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。
●使用中や使用後しばらくは、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを回します（最大約10分）。
そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。

ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める

お好みの火力で調理します

左・右IHヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。

●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋振りなどを考慮して火力を抑えて通電しますので、鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください。

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

1 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2

希望の火力を押し、
ランプを点灯させる

●「火力」キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

3 を約1秒押し、**通電する**

通電をスタートすると設定された火力を表示します。

調理する

4 調理が終わったら
 を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

火力を設定すると

●設定した火力を液晶の色で表示します。

左・右IHヒーター

（緑）	とろ火	（黄）	弱　火
（橙）	中　火	（赤）	強　火

通電をスタートすると

●バーの数と数値で火力を表示し、加熱が始まります。

左・右IHヒーター

●液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。再度操作すると元の明るさに戻ります。

通電スタート後、調理に合わせて火力を調節

●火力は「1」～「12」まで調節できます。

●調理中に火力を調節するには

または

タイマーを使うときは→P.41

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

●切/スタートを押してから、とろ火｜弱火｜中火｜強火を押しても通電できます。

火力調節の目安

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW
調理例 ゆでる										めん類 根菜 葉菜		沸とうさせるとき
調理例 煮る			カレーなどのとろみのあるもの			煮魚など		ひと煮立ちさせるとき		煮立てるとき		沸とうさせるとき
調理例 蒸す				茶わん蒸し シュウマイ								沸とうさせるとき
調理例 焼く									卵焼き・オムレツ ハンバーグ・ぎょうざ 肉類			
調理例 炒める	保温するとき チョコレートを溶かすとき								玉ねぎ ホワイトソース 焼きそば・炒飯・野菜炒め			
調理例 温める		温め直すとき				カレーのルー みそ汁						

●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

⚠警告

●**炒めもの・焼きものなど、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない**
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。

●**加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない**
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●**調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる**

⚠注意

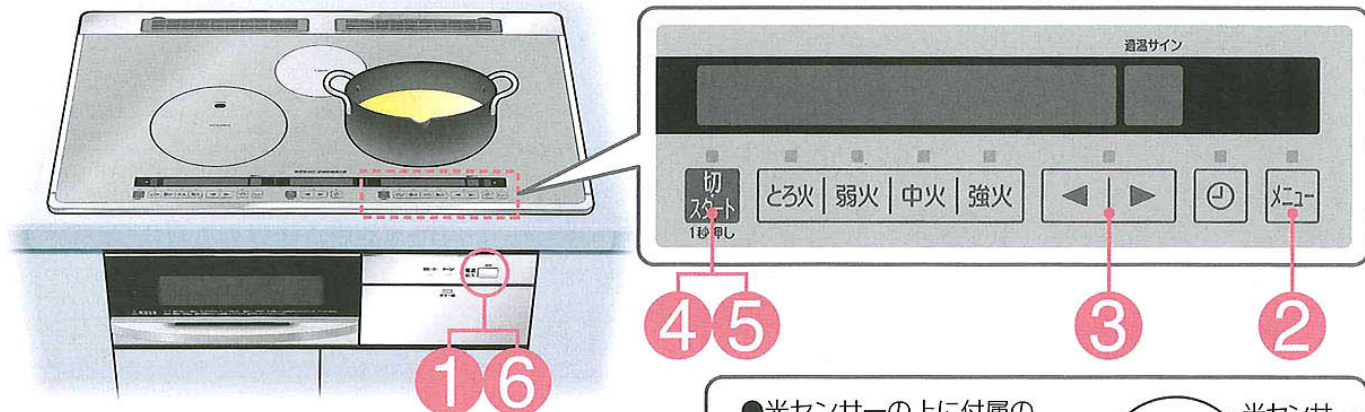
●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる
●煮込みなど長時間後使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれやこげつかせないようにする
特にタイマーを使用するときはこげつきに注意する

揚げる

揚げもの

設定温度をお知らせ、調理中油温をコントロールします

左・右IHヒーターが使えます。左右同時には使えません

●揚げもの調理をするときは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。➔P.10
●右IHヒーターで説明しています。

準備 200g～800gの油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

●光センサーの上に付属の天ぷら鍋がない場合は、安全のため通電を停止することがあります。

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「揚げ」を点滅させる**

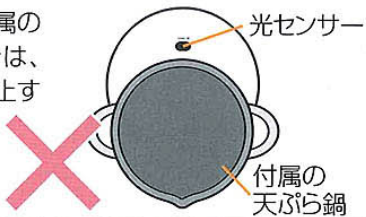
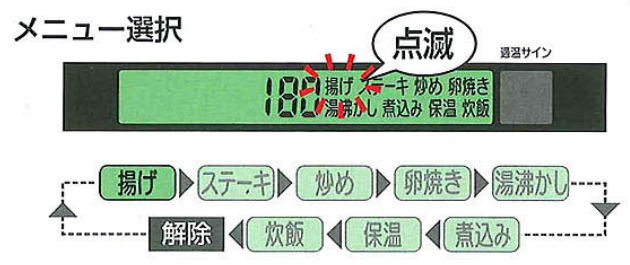
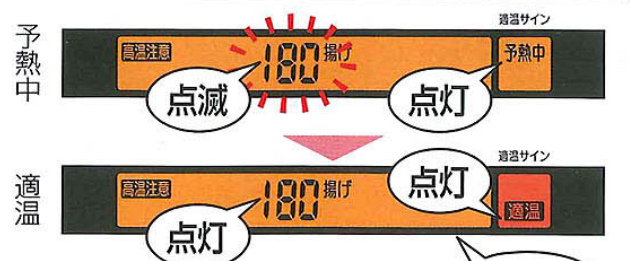
3 ◀|▶ を押し、**油温を設定する**

設定油温

140 ◀▶ 150 ◀▶ 160 ◀▶ 170 ◀▶ 180 ◀▶ 190 ◀▶ 200

4 切/スタート を約1秒押し、**通電する**
メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

●200gの油で調理する場合は調理物をこまめに裏返してください。

●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」を表示します。
●800gの油で約10分かかります。

5 調理が終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

 天ぷら鍋のお手入れは ➔P.45

設定油温の目安

付属の天ぷら鍋・油800g（880mL）の場合

設定油温	140	150	160	170	180	190	200

●設定油温は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

●火災・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は

●揚げもの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

油量800g　油量500g

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの「揚げ」を使用する ➔P.18
手動によるお好みの火力では揚げもの調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

お願い

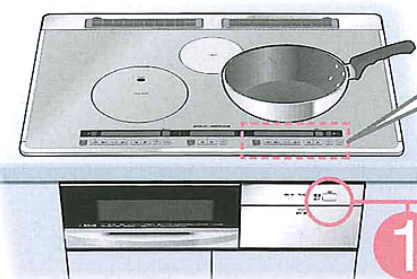
●次のような場合、揚げもの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
・鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する ➔P.4）
（鍋底の反りは1mm以下のものをご使用ください）
・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする ➔P.44、45）
・予熱中に油を注ぎ足した場合（揚げもの「揚げ」の設定をし直す ➔P.18）
※油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください）
※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
※再使用油は油煙が出やすくなります。
●揚げもの調理中に隣のヒーターで湯をわかすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
●天ぷら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。
汚れている場合は、お手入れをしてください。➔P.44、45

焼く・炒める

適温調理

予熱完了をお知らせ、設定温度（目安）を約15分間キープします

左・右IHヒーターが使えます

●使用できるフライパンには制限があります。➔P.10
●右IHヒーターで説明しています。

準備
●鍋の温度を正しくはかるためフライパンをIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する
●フライパンに適量の油を入れる

●光センサーの上にフライパンがない状態を継続すると、安全のため通電を停止することがあります。

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

メニュー選択

2 メニュー を押し、**「ステーキ」**または**「炒め」**
または**「卵焼き」を点滅させる**

3 ◀|▶ を押し、**温度を設定する**

設定温度

ステーキ	190	200	210	220	230	240	250
炒め	170	180	190	200	210	220	230
卵焼き	140	150	160	170	180	190	200

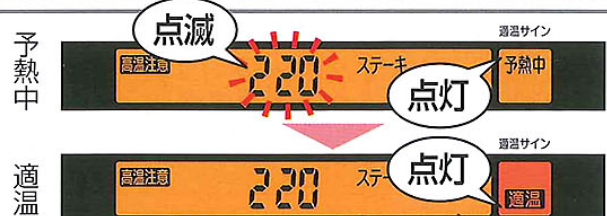
●■は各メニューを選んだときの温度です。お好みの温度に設定してください。
●設定温度は目安です。調理物の種類や数量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。
●調理中も設定温度を変更できます。
●メニューを変更する場合は一度通電を切った後に再度設定し直してください。

4 切/スタート（1秒押し）を約1秒押し、**通電する**

鍋の温度を正しくはかるためフライパンを中央から動かさない

メロディーが鳴ったら予熱完了です。

予熱が完了したら調理する

●連続して調理する場合は、手早く調理物を器に盛り、フライパンを戻してください。

●予熱が終了するとメロディーが鳴って、「適温」を表示します。
●約50秒で「適温」表示になります。鍋の種類・材質や形状などや鍋底の初期温度によっては約1～3分かかる場合があります。➔P.10
●「適温」表示後、約15分で自動的に通電を停止します。

5 調理が終わったら、または火力を調節したい場合は
切/スタート を押し、**通電を切る**

●火力を調節したい場合は、お好みの火力でご使用ください。➔P.16

6 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅　高温注意

設定温度の目安

ご注意

●トッププレートの光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。➔P.44
●設定温度は目安です。調理物の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。お好みの仕上がりにならない場合は ◀|▶ により、設定温度を調節してください。各メニューごとの設定温度範囲内でも不十分な場合は、一度 ■ を押し、お好みの火力でご使用ください。➔P.16、17
●フライパンを連続して使用する場合（高温状態から通電をはじめた場合）などは、設定温度と実際の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。
●「適温」表示後、すみやかに調理をはじめてください。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。

お願い

●予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。
●油煙が多く出たら電源を切ってください。
●フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないでください。
●「適温」を表示するまでフライパンに材料や水を入れないでください。
●適温調理に適したフライパンを使用しないと、適温にならず通電を停止する場合があります。その場合は、IHヒーターで使えるフライパンかどうかご確認のうえ、お好みの火力でご使用ください。➔P.10、11、16、17

メニューを選んで調理する

煮込み

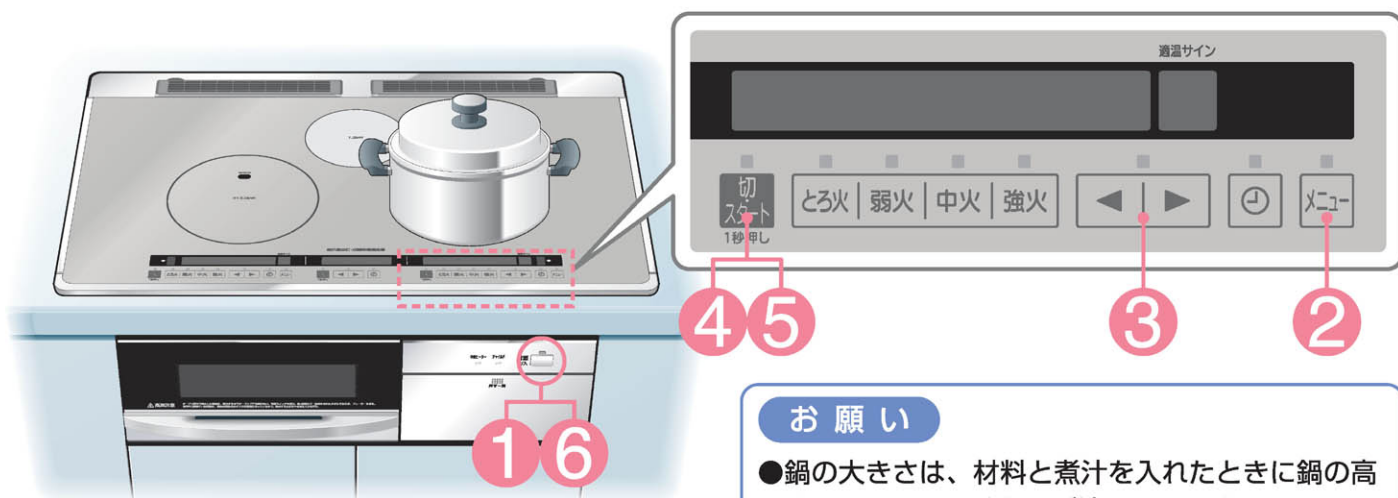
便利メニュー

煮込み加減を設定し、煮込みます

左・右IHヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。

お願い

●鍋の大きさは、材料と煮汁を入れたときに鍋の高さの1/2～1/3くらいが適しています。
●煮汁の量は材料が浸るくらいが目安です。
●調理物を沸とうさせてから煮込んでください。
●煮込みのできる量は約1.4～2.0kgまでです。

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「煮込み」を点滅させる**

メニュー選択

3 ◀ | ▶ を押し、**煮込み加減を設定する**

煮込み加減の設定

L		H
カレーやシチューなどとろみをつける調理や少ない量で調理するときに使います。	肉じゃが、筑前煮、ロールキャベツなどの調理に使います。	ポトフ、おでんなど汁気の多い調理や量が多いときに使います。

●煮込み加減は目安です。様子を見ながら調節してください。
●煮込み中も煮込み加減を変更できます。

4 切/スタート（1秒押し）を約1秒押し、**通電する**

●煮込み中はときどきかきまぜて、こげつかせないようにしてください。
●長時間煮込むとこげつく場合があります。

5 煮込みが終わったら

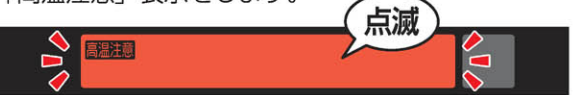
切/スタート を押し、**通電を切る**

●最大約45分で自動的に通電を停止します。
タイマーを使うときは ➔P.41

6 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

メニューを選んで調理する

湯沸かし

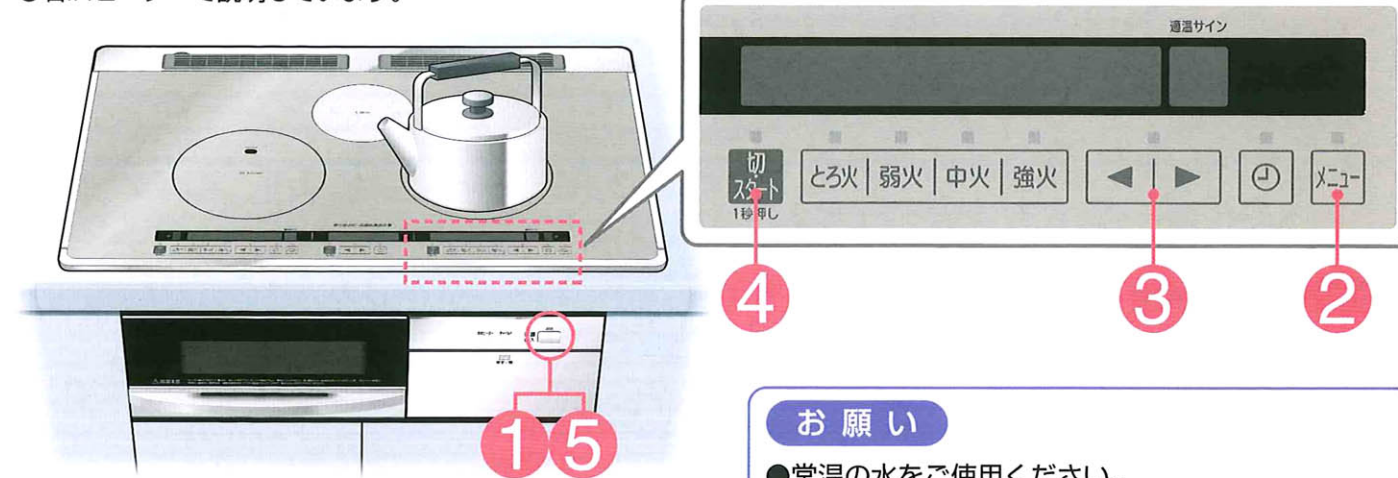
便利メニュー

お湯が沸いたらお知らせします

左・右IHヒーターが使えます

●使用できる鍋（ケトル）には制限があります。➔P.10
●右IHヒーターで説明しています。

お願い

●常温の水をご使用ください。
●水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどを沸かさないでください。
●水量は1～2L（満水量の60%）までとしてください。
●ふたをしてください。

準備 水を入れた鍋ややかんをIHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「湯沸かし」を点滅させる**

メニュー選択

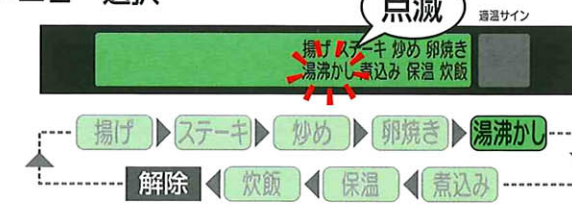
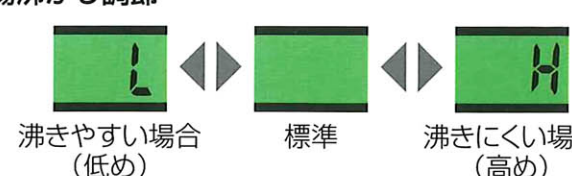
3 ◀ | ▶ を押し、**湯沸かし調節をする**

湯沸かし調節

L		H
沸きやすい場合（低め）	標準	沸きにくい場合（高め）

4 切/スタート（1秒押し）を約1秒押し、**通電する**

「高温注意」表示中は通電できません

●お湯が沸くとブザーが鳴り、約1～5分間保温します。
●保温が終わるとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

湯沸かし中

ふたの開閉、水の追加はしないでください。
お湯が沸くとブザーが鳴ります。

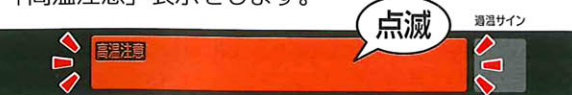
●鍋の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らない場合があります。

5 続けて使わないときは

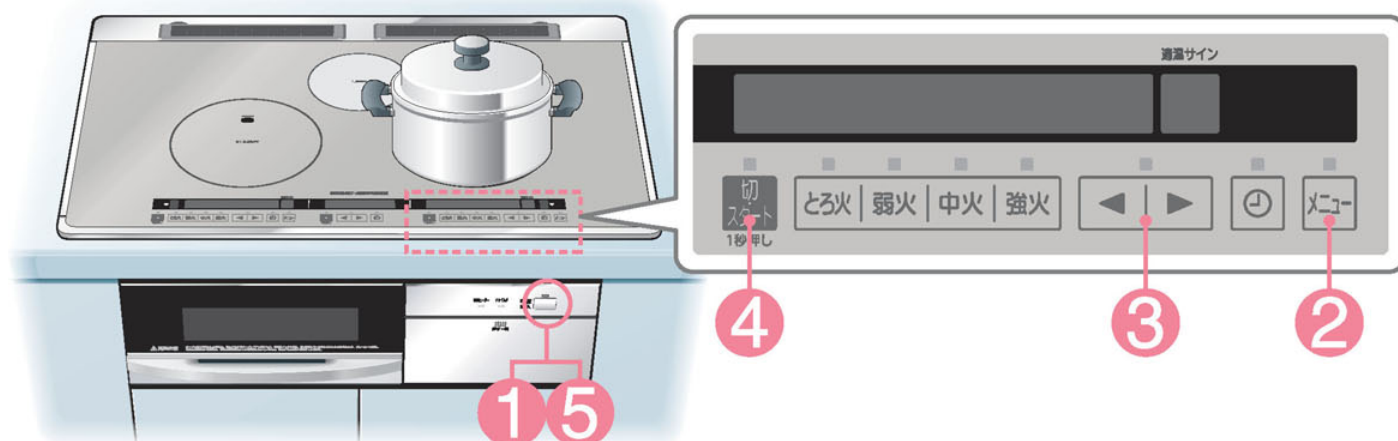
電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

炊飯

便利メニュー

蒸らしまで火加減を調節して炊飯します

左・右IHヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。

準備 材料を入れた鍋 ➔P.25 をIHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「炊飯」を点滅させる**

お米の量設定

3 ◀｜▶ を押し、**お米の量を設定する**

炊き加減設定

●お好みにより炊き加減（鍋底のこげ具合）が調節できます。
通電スタート後のランプ点滅中（約10秒間）に ◀｜▶ を押します。

※表示は1カップを設定した場合

4 切 スタート（1秒押し）を約1秒押し、**通電する**

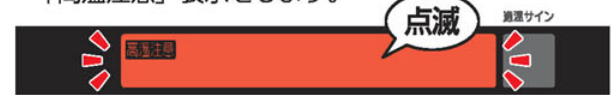
「高温注意」表示中は通電できません

●炊き上げ後、蒸らしが終わると、メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

5 炊飯が終わったら **すぐにほぐす**

続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

白米・無洗米炊飯のコツ

■**お米の量は、計量カップで正しくはかる**

1～3カップが炊けます。
1カップは180mLです。

200mLカップ（市販品）

180mLカップ（炊飯器用）

■**お米はよく研ぐ**

最初はたっぷりの水かき混ぜ水を素早く捨てる。

「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す。

■**研いだお米をざるに移し、水切りする**

■**水加減は、お米を平らにして、カップ数に合った水を入れる**

お米の量	水量	
	白米	無洗米
1カップ（180mL）	220mL	240mL
2カップ（360mL）	420mL	450mL
3カップ（540mL）	550mL	630mL

●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄色くなったりべちゃついたりする場合があります。
●無洗米は必ず底からかき混ぜ、米と水をなじませてください。

■**約30分（冬場は1時間）以上浸し、十分に水を含ませてから炊飯する**

炊き込みごはんのコツ

●**水　量** … **調味料の分量だけ減らす**（お米を浸すときは水だけで）
●**具の量** … **お米の重さの約30%以下にする**
●**炊き加減設定** … **3カップの場合は「強め」（3 H）に調節する**
（1カップ、2カップの場合は「標準」または「強め」）

●水と調味料は、炊く直前に入れ、**よくかき混ぜる。**
●具は、お米の上に広げて載せ、**かき混ぜない。**
●水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておく。

カップ数の設定を間違えて通電をスタートした場合は

●5分以内であれば、切 スタート を押し、一度通電を切り、再操作できます。
●5分以上たつと、自動では炊けません。
火力調節して炊いてください。

沸とうまで火力「4」、蒸気が出たら火力「1」（約15分）→通電を切って蒸らす。

お願い

●炊飯中は、飛まつ（泡）が飛び散ります。
●「炊飯」は、約36～40分かかります。
●炊飯終了後、ふたが開かないときは「弱火」で少し加熱すると開けやすくなります。
●炊飯の残り時間は確定すると表示します。
●鍋の種類によって、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合は、炊き加減の設定を「強め」に調節してください。

メニューを選んで調理する

保温

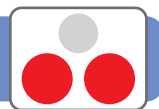
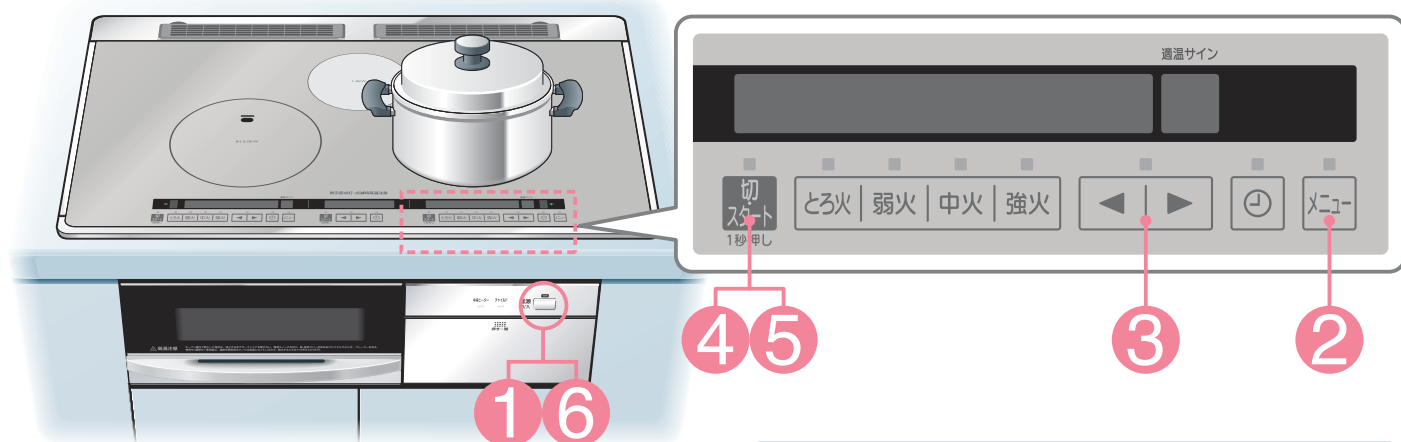
便利メニュー

設定温度で保温します

左・右IHヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。

お願い

●保温できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ごはんや炒めものは保温できません）
●保温できる量は約200～800gまでです。
※調理終了後のあたたかい調理物を保温してください。

準備 調理終了後のあたたかい調理物を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、「保温」を
点滅させる

3 ◀ ▶ を押し、**温度を設定する**

保温温度設定

カレー、シチューなど　みそ汁、スープなど

●温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。
●保温中も温度を変更できます。

4 切 スタート 1秒押し を約1秒押し、**通電する**

●保温中はときどきかきまぜて、こげつかせないようにしてください。
●長時間保温するとこげつく場合があります。

5 保温が終わったら
切 スタート を押し、**通電を切る**

●最大約45分で自動的に通電を停止します。
タイマーを使うときは ➔P.41

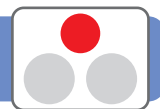
6 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

お好みの火力で調理する

温める

お好みの火力で調理します

中央ヒーターが使えます

⚠警告

●中央ヒーター使用中や使用後しばらくは高温になっているので、トッププレートに触れない
中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となり、やけどのおそれがあります。
●可燃物を載せない
火災の原因になります。

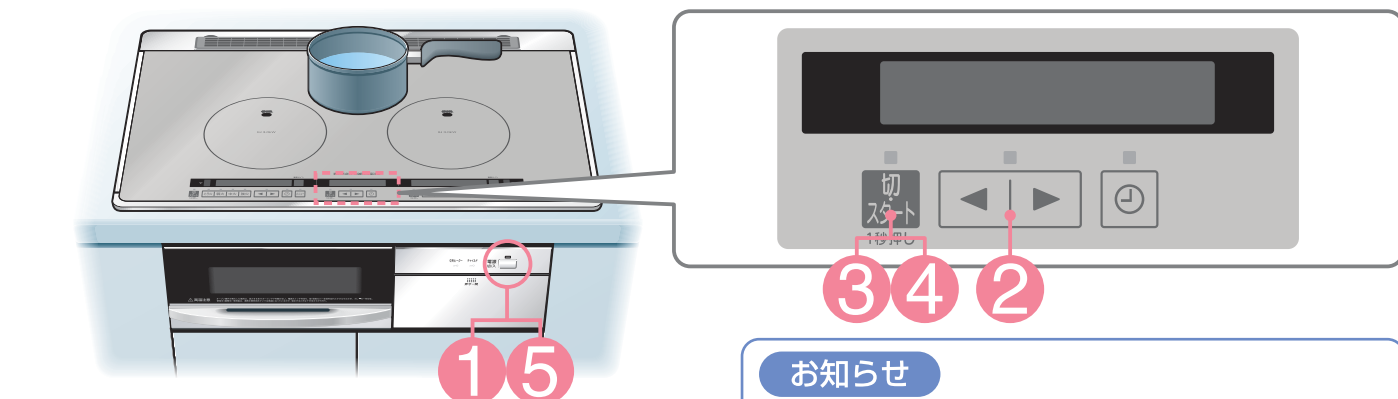
⚠注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する

お知らせ

●超耐熱ガラスや小さい鍋が使えます。

ご注意

●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。（火力「3」の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
●中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

準備 材料を入れた鍋を中央ヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 ◀ ▶ を押し、
ランプを点灯させる

3 切 スタート 1秒押し を約1秒押し、**通電する**

調理する

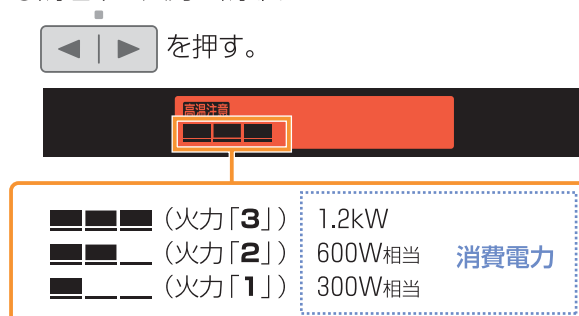
●調理中に火力を調節するには

を押す。

表示	火力	消費電力
■■■	（火力「3」）	1.2kW
■■＿	（火力「2」）	600W相当
■＿＿	（火力「1」）	300W相当

タイマーを使うときは ➔P.41

4 調理が終わったら
切 スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● を押してから ◀ ▶ を押しても通電できます。

オーブンの使いかたのポイント

受皿と焼網は、必ずセットしてから使います

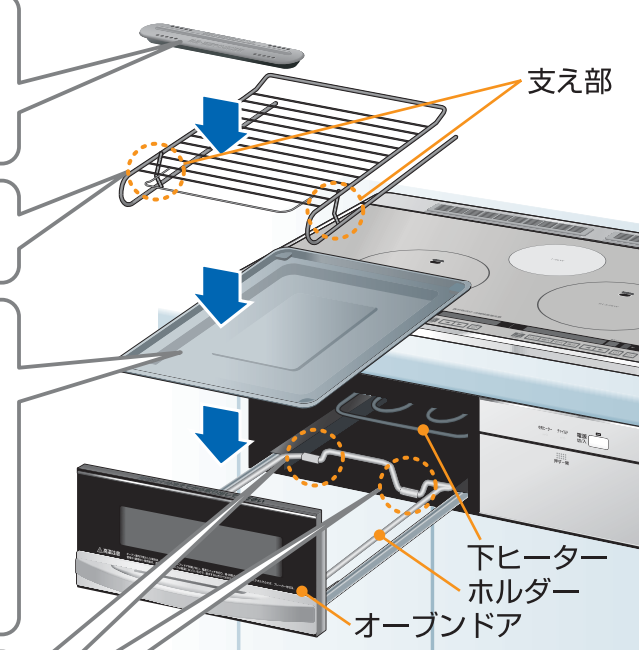
過熱水蒸気用水タンク
●ヘルシー選択時に焼網にセットしてください。
●ヘルシー選択で調理しない場合は、過熱水蒸気用水タンクを取りはずしてください。

焼網
支え部を手前にして受皿にセットしてください。

受皿
ホルダーにセットしてください。（下ヒーターに直接載せないでください）

ご 注 意
●受皿には魚を調理するとき以外は、水を入れないでください。
アルミホイル、クッキングシート、オーブンシート、グリル用の石などを入れないでください。

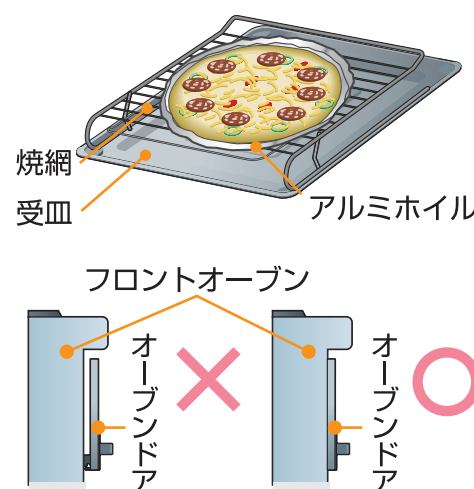
耐熱チューブ（2個）
オーブンドアの開閉を円滑にさせるためのものです。
取りはずさないでください。

支え部
下ヒーター
ホルダー
オーブンドア

⚠注意

●過熱水蒸気用水タンク･受皿には水以外のもの（アルミホイル･クッキングシート･オーブンシート･グリル用の石など）を入れて使用しない
（脂が過熱し、発煙･発火するおそれや調理がうまくできないことがあります）

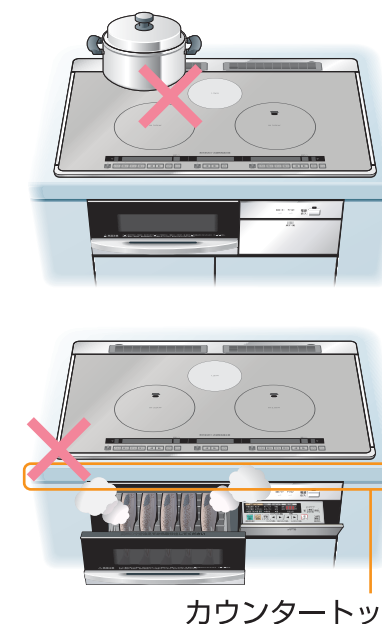
調理の準備をする際は

⚠注意

●材料が焼網からはみ出さないように置く
（材料がヒーターにつくと発火のおそれがあります）
●アルミホイルはヒーターに触れないように置く
（ヒーターに触れると発火のおそれがあります）
●ガラス容器や陶器容器は、底にアルミホイルを密着させる
（焼網からすべり落ちたり、焼網の傷つきの原因になります）
●もちはヒーターに触れるので焼かない
（焼く場合は、フライパンで「弱火」～「中火」で様子を見ながら焼いてください）
●閉じるときは、ドアがフロントオーブンに密着するまで押し込む
（オーブンドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります）

調理中は次の点に注意する

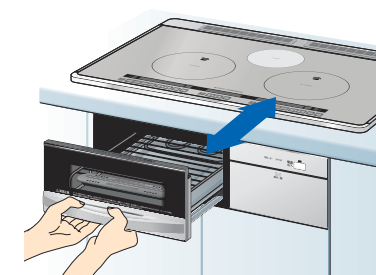
⚠注意

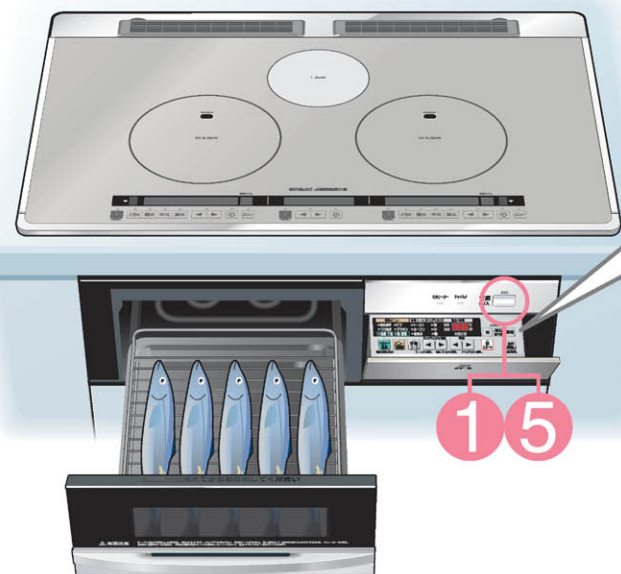
●吸･排気カバーの上に鍋等を置かない
（吸･排気カバーをふさぐとオーブンドアから煙が漏れたり周囲や下側に露が付く場合があります）

●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、オーブン庫内の温度を下げてから調理する
（庫内の温度が高いまま調理すると温度センサーが正しく働かず、早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします）
●調理の途中でオーブンドアを開けない
（上手に調理ができません）（カウンタートップをこがしたり、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります）
●換気扇を使用する
（調理中、排気口から煙が出ます）
●調理中、オーブンドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る

お知らせ
●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
●調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
●調理直後にオーブンドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
●手動コース「オーブン」はメニューに応じて上･下ヒーターを自動的に切り替えます。メニューによっては上･下ヒーターの通電を細かく切り替えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
●手動コースは上･下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、調理メニューで調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

調理後は

⚠注意

●過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿は使うたびにお手入れをする ➔P.47
●オーブンドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する
（長時間オーブンを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります）
●オーブンドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する
（調理物が焼網から落ちる場合があります）

魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物

調理メニューを選んで焼き上げます

過熱水蒸気用水タンクは使いません

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー 追加焼き を押し、希望のメニューの**ランプを点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 ◀｜▶ を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**

4 切 スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

5 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

メニュー選択

点灯　点灯

魚丸焼き → つけ焼き → 切身・干物 → ピザ → グラタン → 鶏・野菜 → 解除

仕上がり設定

弱め ◀▶ 標準 ◀▶ 強め

●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行い、メニュー 追加焼き のランプが点滅します。（ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります）焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。

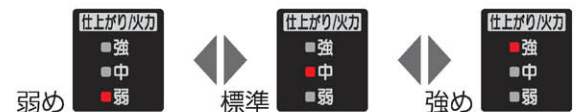
点滅

➔P.40

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切 スタート を押してください。

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

●切 スタート を押してから、メニュー 追加焼き ▶ 切 スタート を押しても通電できます。

仕上がり設定、調理時間の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

※[ ]は1尾（切れ・枚・本）あたりの重さです。（ ）は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・干物			魚丸焼き		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
調理例		ぶりのつけ焼き（しょうゆ漬け）[約100g] 5切れ（約15~17分） 焼きとり（たれ焼き）[1本 約50g] 8本（約13~16分）	さわらの西京漬け（みそ漬け、かす漬け）[約80g] 5切れ（約16~19分）	はたはた [約25g] 5尾（約11~15分） めざし [約25~30g] 5尾（約11~15分） ししゃも [約20g] 5尾（約11~13分）	さんまの一夜干し [約110g] 2枚（約17~19分） さんまの塩焼き（はらわたなし）[約180g] 5尾（約18~19分） 塩鮭 [約80g] 5切れ（約14~17分） 塩さばの切身 [約80~100g] 5切れ（約16~18分） あじの開き [約100g] 2枚（約13~16分）	塩さんま（塩蔵品）[約180g] 1~5尾（1尾:約15~17分）（5尾:約21~23分）	はたはた（生）[約30g] 5尾（約13~16分）	さんまの塩焼き [約180g] 1~5尾（1尾:約13~16分）（5尾:約18~19分） あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾（1尾:約14~16分）（5尾:約18~19分） いさき [約230g] 2尾（約16~19分）	鯛の塩焼き [約200g以上] 1尾（約14~23分）

※調理メニューの焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・干物」<「魚丸焼き」の順に強くなっています。

魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物のコツ

●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分がこげやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。

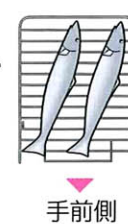
●魚を1～4尾焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色が付きにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。

手前側

●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

●こげ目のつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。（塩のふる量が多いとこげ目が強くなります）お好みにより「仕上がり」ボタンで調節してください。

●水分が多い生魚（さんまやあじなど）は、調理する約10～20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。

●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。

●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。

●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。

●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。

●塩さんま（生）は、保存（冷蔵）期間が2日以上の場合、「切身・干物」で焼いてください。（皮が乾燥しているので「魚丸焼き」で焼くと皮が裂けたりこげやすくなります）

●はらわたを取ったさんま（生）は、「切身・干物」で焼いてください。

●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついているとこげやすくなります。お好みにより「仕上がり」ボタンで調節してください。

お願い

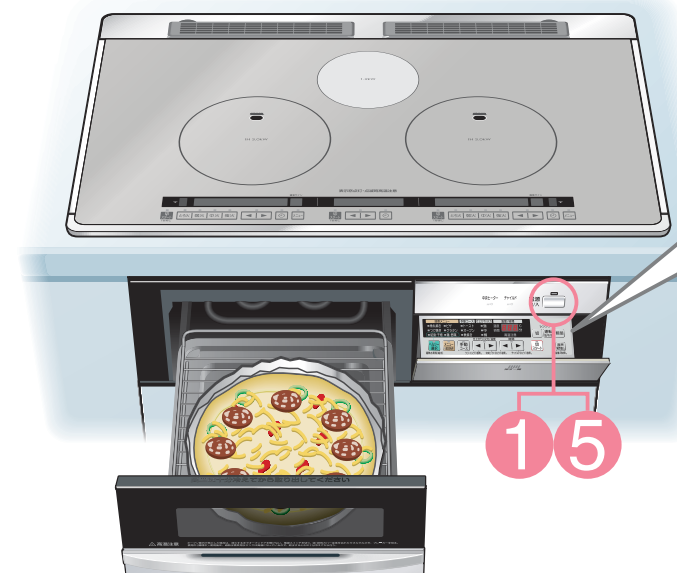
●過熱水蒸気用水タンクは取りはずしてください。

●受皿に水を入れても調理できます。（水約200mL）

●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。

●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱でこげ過ぎることがあります。

ピザ、グラタン、鶏・野菜

調理メニューを選んで焼き上げます

過熱水蒸気用水タンクは使いません

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー 追加焼き を押し、希望のメニューの**ランプを点灯させる**

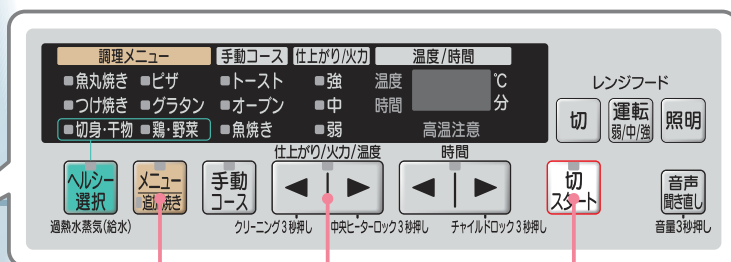
3 仕上がり/火力/温度

を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**

4 切 スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

5 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

メニュー選択

仕上がり設定

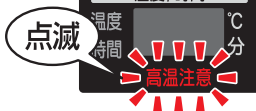
●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（ 表示）を行い、メニュー追加焼きのランプが点滅します。（ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります）焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。

➔P.40

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切 スタート を押してください。

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● 切 スタート を押してから、メニュー 追加焼き ▶ 切 スタート を押しても通電できます。

仕上がり設定、調理時間の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

※［ ］は1枚（皿・本）あたりの重さです。（ ）は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	ピザ			グラタン			鶏・野菜		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
調理例		冷凍ピザ［1枚 直径約26cm 約300g］1枚（約12～15分） 冷蔵ピザ［1枚 直径約26cm 約300g］1枚（約12～15分） 手作りピザ［1枚 直径約26cm 約300g］1枚（約12～15分）			手作りグラタン［1皿 約240g］2皿（約18～22分）		焼き野菜［約500g］（約15～20分） 鶏手羽先のつけ焼き［1本 約60g］6～8本（約16～20分） 牛肉串焼き［1本 約130g］4本（約15～20分） 肉巻きアスパラ 8本（約15～20分） 焼きとり（塩焼き）［1本 約50g］8本（約14～17分）	鶏のハーブ焼き［1枚 約250g］1～2枚（約16～24分）	骨付きもも（塩）［1本 約200g］2本（約20～26分）

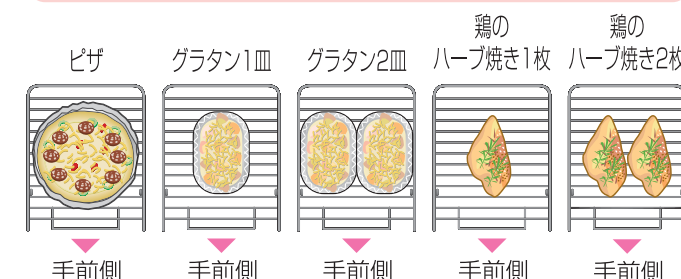
※調理メニューの焼きあげ強さは、「ピザ」＜「グラタン」＜「鶏・野菜」の順に強くなっています。

ピザ、グラタン、鶏・野菜調理のコツ

●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
●食材の厚さを4cm以下にしてください。
●調理するときの食材の置きかたは、右図のように焼網の中央部に置いてください。

調理するときの食材の置きかた

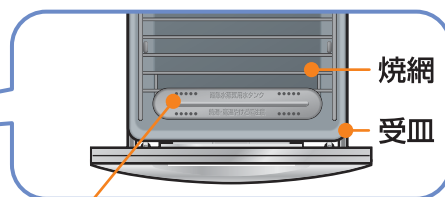
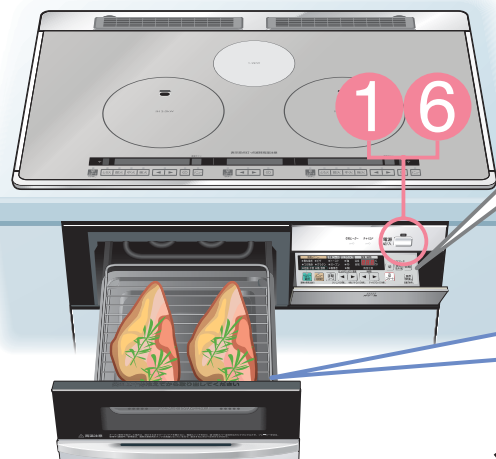
ピザ	グラタン1皿	グラタン2皿	鶏のハーブ焼き1枚	鶏のハーブ焼き2枚
手前側	手前側	手前側	手前側	手前側

お願い

●過熱水蒸気用水タンクは取りはずしてください。
●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱でこげ過ぎることがあります。
●受皿に水を入れないでください。
●器や型の高さは4cm以下のものを使用してください。

メニューを選んで調理する

切身・干物、鶏・野菜　ヘルシー選択

ヘルシー選択で調理をします

過熱水蒸気用水タンクを使います

準備
- 過熱水蒸気用水タンクに水約30mL(目安:段差部分まで)を入れ、指定位置に置く(タンクフタを忘れないでください) ➔P.35
- 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)

2 ヘルシー選択 過熱水蒸気(給水) を押す

3 メニュー 追加焼き を押し、希望のメニューの**ランプを点灯させる**

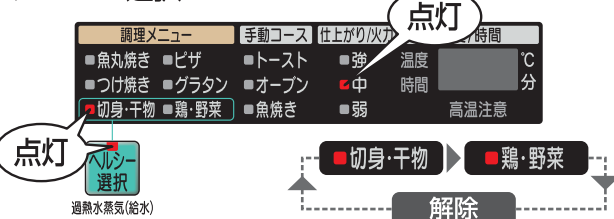
4 仕上がり/火力/温度 ◀ | ▶ を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**

5 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

6 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

メニュー選択

仕上がり設定

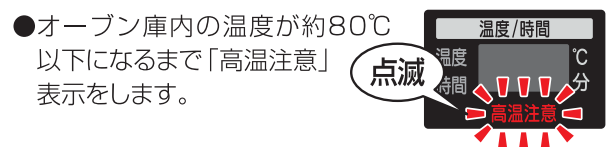
- 時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

- 調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(表示)を行い、メニュー追加焼き のランプが点滅します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。過熱水蒸気用水タンクは給水せずにそのまま焼いてください。 ➔P.40
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

点滅

- オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅

- 切/スタート を押してから、ヘルシー選択 ▶ メニュー追加焼き ▶ 切/スタート を押しても通電できます。

ヘルシー選択時の調理時間の目安

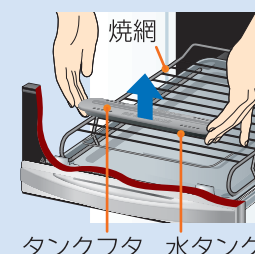
調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

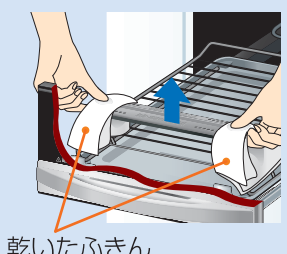
※[ ]は1尾(切れ・皿・枚・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

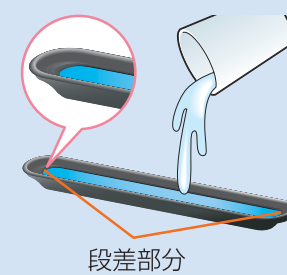
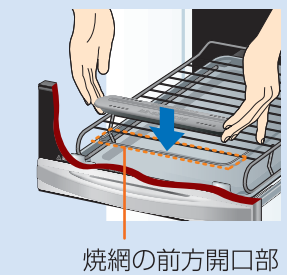
メニュー	切身・干物			鶏・野菜		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強
調理例	はたはた [約25g] 5尾 (約11~15分) めざし [約25~30g] 5尾 (約11~15分) ししゃも [約20g] 5尾 (約11~13分)	塩鮭 [約80g] 5切れ (約16~20分) 塩さばの切身 [約80~100g] 5切れ (約17~21分) さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約18~21分) あじの開き [約100g] 2枚 (約16~20分)	塩さんま(塩蔵品) [約180g] 1~5尾 (1尾:約16~20分) (5尾:約21~24分)	焼き野菜 [約500g] (約16~21分) 鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本 (約17~21分) 牛肉串焼き [1本 約130g] 4本 (約16~21分) 肉巻きアスパラ 8本 (約16~21分) 焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約15~19分)	鶏のハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚 (約19~26分)	骨付きもも(塩) [1本 約200g] 2本 (約26~30分)

過熱水蒸気用水タンクの取りはずしかた、取り付けかた、給水のしかた

1 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網から取り出す

(過熱水蒸気用水タンクの取りはずしは、冷えてから行ってください)

〈連続して使用する場合〉

乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないように注意して取り出す

2 タンクフタを外し、水タンクを置いた状態で、水をコップで左右の段差部分まで注ぐ(約30mL)

タンクフタを水タンクの上に載せる

3 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網の前方開口部に取り付ける

⚠注意

- 過熱水蒸気用水タンクの取りはずしは、冷えてから行う

やけどの原因になります。

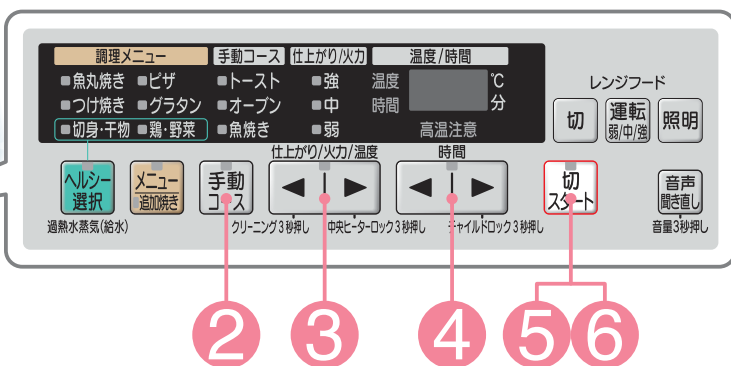
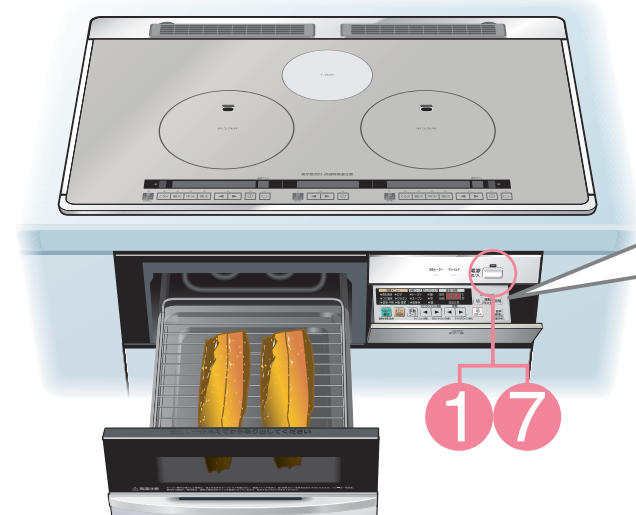
連続して使用する場合は、乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないように注意して取り出す

お願い
- 調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- 調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱でこげ過ぎることがあります。

トースト、魚焼き

手動コースを選んで調理する

トースト、魚焼き調理をします

過熱水蒸気用水タンクは使いません

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 手動コース を押し、希望のメニューの**ランプを点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 ◀|▶ を押し、**材料に合わせて火力を設定する**

●トーストには火力の設定はありません。

火力設定（「魚焼き」のみ）

弱め　標準　強め

4 時間 ◀|▶ を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間
トースト▶10分　魚焼き▶30分

●タイマーを使わない場合は、切/スタート を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 ◀|▶ を押して、時間を 00 に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 ◀|▶ を押して再設定してください。

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

5 切/スタート を押し、**通電する**

6 調理が終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行います。（手動コース「魚焼き」のみ）
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

7 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

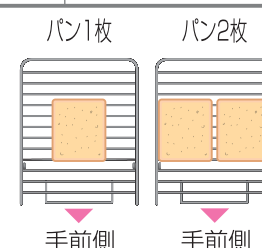
● 切/スタート を押してから、手動コース ▶ 切/スタート を押しても通電できます。

トースト調理時間設定の目安とコツ

※目安を基準にして、大きさや数によって時間を選んでください。

	トースト	種　類	枚　数	調理時間
調理例		4枚切り（厚み約30mm）	1〜2枚	約6〜7分
		6枚切り（厚み約20mm）		
		8枚切り（厚み約15mm）		
	ピザトースト	種　類	枚　数	調理時間
		6枚切り（厚み約20mm）	1〜2枚	約7〜8分

●受皿に水を入れないでください。
●焼網にアルミホイルを敷いて焼くと焼き色が付きにくくなります。
●食材の厚さは4cm以下にしてください。
●連続して焼く場合は様子を見ながら調理し、焼き時間を短くしてください。
●冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。

●調理するときの食材の置きかたは、右図のように焼網の中央部に置いてください。

魚焼き火力設定、調理時間設定の目安とコツ

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。

※（　）は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を選んでください。

メニュー	魚　焼　き		
材料に合った火力	弱	中	強
調理例		小あじのみりん干し［1枚 約4g］10枚（約5〜10分） スルメ［1枚 約70g］1枚（約3〜5分）	さんまのみりん干し［約80〜160g］中2枚（約6〜10分） うるめいわし丸干し［1尾 約10〜15g］5〜10尾（約5〜10分） いかのつけ焼き［1ぱい 約250g］2はい（約10〜16分）

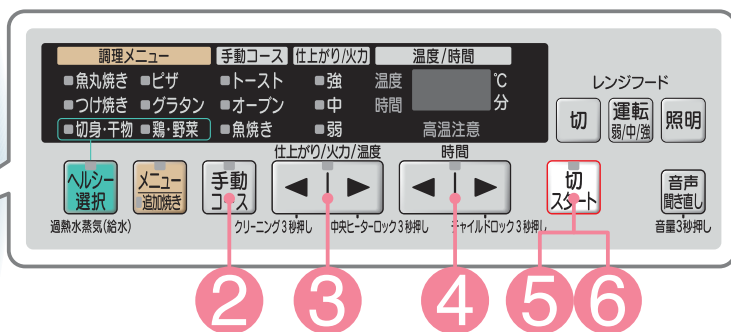
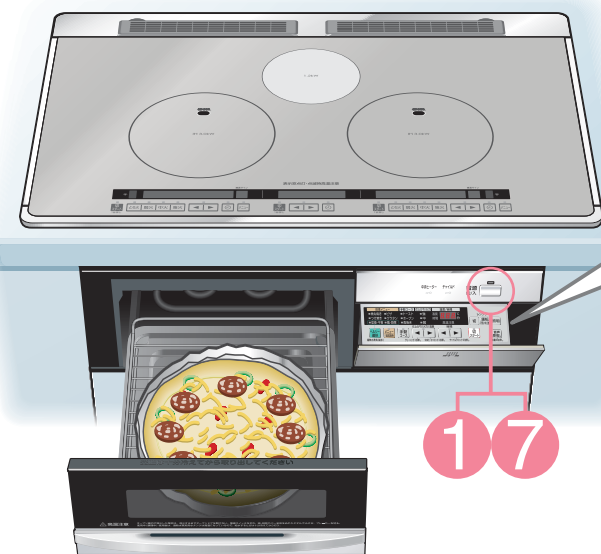
●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

お願い
●過熱水蒸気用水タンクは取りはずしてください。
●「魚焼き」のときは受皿に水を入れても調理できます。（水約200mL）
●「魚焼き」のとき、調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱でこげ過ぎることがあります。
●「トースト」を連続して焼く場合は、約4分を目安に様子を見ながら調理してください。

オーブン調理

手動コースを選んでオーブン調理をします

過熱水蒸気用水タンクは使いません

②③④⑤⑥ ①⑦

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 手動コース を押し、**「オーブン」の位置にランプを点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 ◀|▶ を押し、**メニューに合わせて温度を設定する**

4 時間 ◀|▶ を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間
オーブン▶30分

●タイマーを使わない場合は、切/スタート を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 ◀|▶ を押して、時間を 00 に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 ◀|▶ を押して再設定してください。

5 切/スタート を押し、**通電する**

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

6 調理が終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

7 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

●切/スタート を押してから、手動コース ▶ 切/スタート を押しても通電できます。

温度・時間設定の目安

※[ ]は分量です。( )は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。

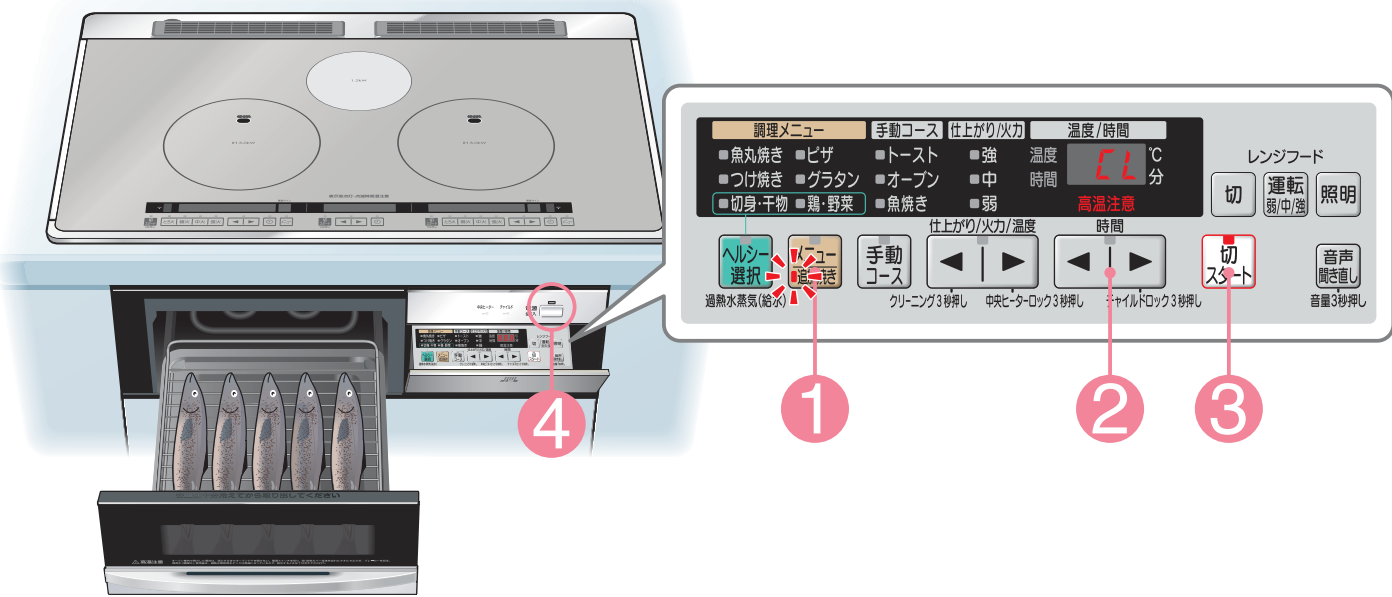
設定温度	調理例
140	なめらかプリン [直径約8×4cmのスフレ型 6個]（約24～28分）
160	ブラウニー [約18×18cm]（約20分） マドレーヌ [4～6個分]（約12～20分） チョコチップケーキ [約240～280g]（約20分）
180	フライ温め [1皿 約100～300g]（約10～18分） ハンバーグあたため [約160～200g]（約16～20分） クッキー [16個 約100～120g]（約15～20分）
190	冷凍焼きおにぎりのあたため [4～6個 約180～320g]（約20～25分）
200	ピザ（冷蔵・冷凍・手作り）[約280～330g]（約13～18分）
210	アップルパイ [直径約18～23cm皿]（約25～30分）
220	野菜のグラタン（手作り）[直径約22cm皿]（約20～30分） 手羽元 [約340～380g]（約23～27分） 手羽先 [約300～350g]（約23～27分）
240	焼きおにぎり [1個 約80gのもの 4～6個]（白焼き 約14～16分）（たれをつけて 約10～15分） 厚揚げ [約200～300g]（約16～20分） 焼きいも [直径4cm以下のもの 2個 約450～500g]（約25～30分） ラムチョップ [約340～380g]（約25～30分）
260	パエリア [直径約24cm皿]（約30分） さつま揚げ [約160～200g]（約12～15分） 鶏のハーブ焼き [約240～280g]（約22～25分） 焼きピーマン [2個 約120～150g]（約18～20分） 焼きなす [3個 約180～220g]（約18～20分） ローストビーフ [1本約300g]（約30分）
280	ホイル焼き [2個分 約380～420g]（約23～27分） フレンチトースト [約180～220g]（約15～20分）

オーブン調理のコツ

●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し込んで焼いてください。
●グラタンやアップルパイなど器や型を使って焼くときは、器や型の底をアルミホイルで包んでください。
●表面の焼き色が付き過ぎるときはアルミホイルをかぶせて焼いてください。
●加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは温度を調節してください。
●ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみて生地がつかなくなったらでき上がりです。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

お願い
●過熱水蒸気用水タンクは取りはずしてください。
●受皿に水を入れないでください。
●器や型の高さは4cm以下のものを使ってください。
●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱でこげ過ぎることがあります。

追加焼きをする

調理終了後、お好みで追加焼きができます

メニュー調理終了後、ヒーターのクリーニング中にセットする

1 メニュー追加焼き を押し、ランプを点灯させる

2 時間 ◀|▶ を押し、焼き時間を設定する

3 切スタート を押し、通電する

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

4 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お願い

●ヘルシー選択後に「追加焼き」をする場合は、過熱水蒸気用水タンクは給水せずにそのまま焼いてください。

追加焼き時間の設定

●焼き時間は３～29分まで設定できます。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行い、メニュー追加焼きのランプが点滅します。
焼き加減が足りないときはもう一度「追加焼き」を行ってください。

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切スタートを押してください。

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

いろいろな機能を使う

タイマー

左・右IHヒーター、中央ヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。

残り時間タイマー

電源を入れ、火力または「保温」「煮込み」を選び、切スタート を押したあとの通電中（調理中）に設定する

1 ◷ を押し、「残り」を点滅させる

●◷ を押すごとに表示が切り替わります。

2 ◀|▶ を押し、時間を設定する

●設定できる最長時間

左・右IHヒーター	火力「1」～「 5」	9時間55分
	火力「6」～「12」	1時間
	「保温」	1時間
	「煮込み」	2時間
中央ヒーター		1時間

1分～1時間までは1分単位、1～5時間までは10分単位、5～9時間55分までは30分単位で設定できます

約3秒間待つ。メロディーが鳴り、タイマーがスタートします

メロディーが鳴ったら、タイマー終了です。自動的に通電を停止します

●途中でタイマーを変更したい場合は、◷ を押して再設定してください。

●途中でタイマーを中止するときは ◷ を押してください。

経過時間タイマー

電源を入れ、火力または「保温」「煮込み」を選び、切スタート を押したあとの通電中（調理中）に設定する

1 ◷ を押し、「経過」を点滅させる

●◷ を押すごとに表示が切り替わります。

約1秒間待つ。メロディーが鳴り、経過タイマーがスタートします

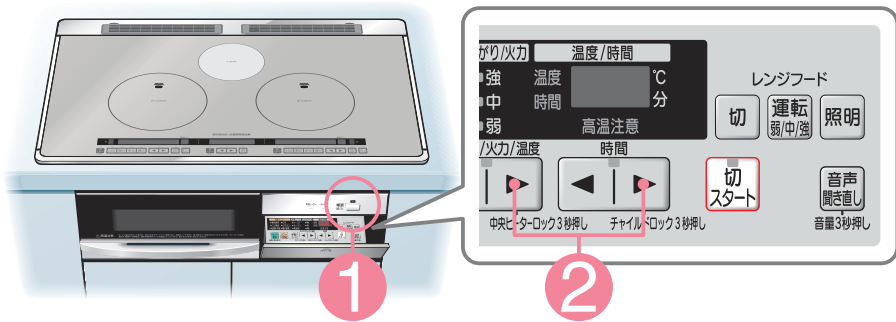
●最長1時間まで測定することができます。
（経過時間表示）
1～59秒 ▶ 1～59（1秒単位）
1～59分 ▶ 0:01～0:59（1分単位）

●途中でタイマーをリセットしたい場合は、◷ を押して再設定してください。

●途中でタイマーを中止するときは ◷ を押してください。

いろいろな機能を使う（つづき）

操作をロックする

●安全のために、操作できないようロックできます。
●全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

チャイルドロック

全ての操作をロックする

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 時間 ▶ チャイルドロック3秒押し を3秒押し、**ランプを点灯させる** チャイルド 点灯

全てのロックを解除する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 時間 ▶ チャイルドロック3秒押し を3秒押し、**ランプを消灯させる** チャイルド 消灯

中央ヒーターロック

中央ヒーターの操作をロックする

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 仕上がり/火力/温度 ▶ 中央ヒーターロック3秒押し を3秒押し、**ランプを点灯させる** 中央ヒーター 点灯

中央ヒーターのロックを解除する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 仕上がり/火力/温度 ▶ 中央ヒーターロック3秒押し を3秒押し、**ランプを消灯させる** 中央ヒーター 消灯

音声の聞き直し・音量切り替え

音量を設定する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 音声聞き直し 音量3秒押し **を3秒押す**

音声聞き直し 音量3秒押し を押し、**希望の音量を選ぶ**

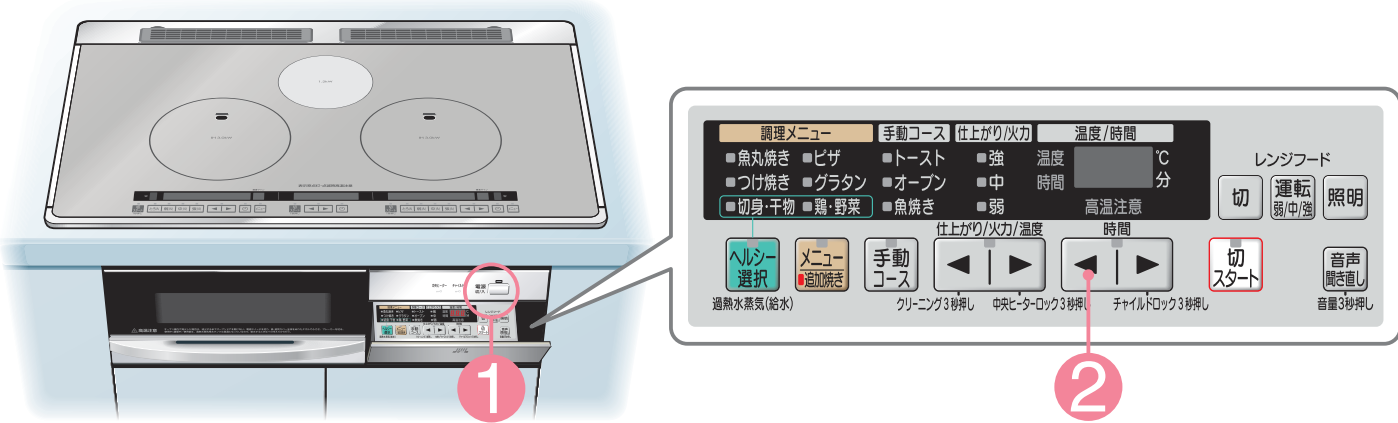
希望の音量で3秒経過するとセット完了です。

音声を聞き直す

音声を聞き直したいときは

音声聞き直し 音量3秒押し **を押す** 直前の音声の内容が流れます。

音量設定時の表示

メロディーとブザーの切り替え

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 前面操作パネルの 時間 ◀ を3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら **切り替え完了**

●元に戻すときも、同じ操作をします。

レンジフードファン連動

●各ヒーターまたはオーブンの通電・停止に連動して、レンジフードファン連動対応のレンジフードファンが運転・停止するシステムです。
●詳しくはレンジフードファンの取扱説明書をご覧ください。
●レンジフードファン連動対応のレンジフードファンについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.55）にお問い合わせください。

操作と連動する内容

IH クッキングヒーターの操作	レンジフードファンの動作
各ヒーターまたはオーブンの通電を開始したとき	運転を開始します。
各ヒーターまたはオーブンの通電を停止したとき	約3分後に自動停止します。

IH クッキングヒーターの前面操作パネルでレンジフードファンを操作する

運転を切り替えるときは 運転 弱/中/強 **を押す**

押すごとにレンジフードファンの風量が切り替わります。

レンジフードファンが停止中に 運転 弱/中/強 を押すと
「弱」で運転を開始し、押すごとに風量が「弱」→「中」→「強」→「弱」と切り替わります。

照明を点灯（消灯）するときは 照明 **を押す**

運転を停止するときは 切 **を押す**

お願い

IH クッキングヒーターからの信号がさえぎられるとレンジフードファンが動作しない場合があります。
●送信部が汚れている。
●送信部が鍋やフライパンの取っ手などでおおわれている。

お手入れ

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

ご注意
●ご使用のたびにお手入れしてください。
●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート・プレートワク（ステンレス製）・光センサー

●**軽い汚れ**
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●**油汚れ**
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

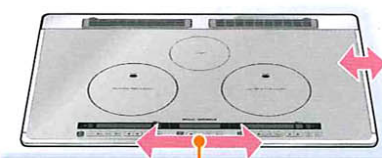
ご注意 酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります）

○

×

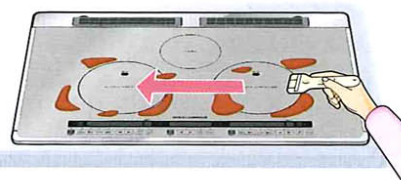
●**落ちにくい汚れ**
クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。
※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

筋の方向は横向きです

ご注意
●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粒子の粗いみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。（トッププレート・プレートワクが傷つく原因になります）

●**それでも落ちないときは**
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。（トッププレートとプレートワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります）

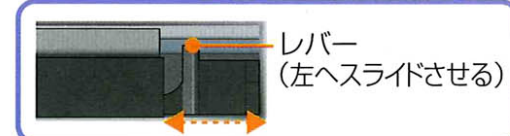
別売品　2009年9月現在
トッププレート専用クリーナー
●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れやこげつきを抑えます。

部品名：ガラスクリーナー
部品番号：HT−D8 009
希望小売価格：1,470円
（税抜1,400円）

※お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.55）にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

ご注意
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。
●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、トッププレートワクのすき間が大きくなった場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.55）にご相談ください。

吸・排気カバー、吸気口ポケット

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
※たわしやみがき粉は使わないでください。
吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

ご注意
●吸・排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●汚れて目詰まりしたまま使うと、安全装置が作動して通電を停止したり、オーブン使用中にオーブンドアから煙が漏れたりする場合があります。
●お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
●吸・排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
●お手入れ後は、レバーを左へスライドさせてください。

天ぷら鍋（付属品）

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
たわしやみがき粉は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。また、トッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
洗ったままにしておくとさびます。
※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

●鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店で別売の天ぷら鍋をお買い求めください。➔P.4

前面操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
●水にぬらさないでください。
故障の原因となります。
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

お手入れ（つづき）

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取りはずしかた

1 取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

2 過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿をはずす

3 取っ手の下側に手をまわし、オーブンドアバネを軽く引き下げる

オーブンドアバネを押さえずに無理にはずすとオーブンドアが破損したり、変形することがあります。

ご注意

オーブンドアを押し倒してはずさないでください。オーブンドアが破損したり変形することがあります。

4 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメをはずす

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取り付けかた

1 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をオーブンドア下部の角穴に差し込む

角穴
ツメ
オーブンドア
レール

2 オーブンドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む

カチッと音がしてオーブンドアが固定されます。

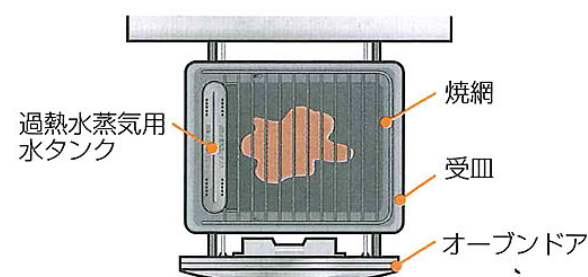
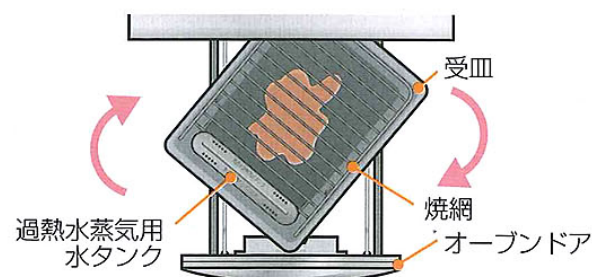
3 受皿、焼網、過熱水蒸気用水タンクを載せる

焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが閉まりません。

4 オーブンドアは本体の前面に当たるまで押して閉める

脂や汁がたまっている受皿の取りはずしかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり持ち、ゆっくりこぼれないように90度回転させます。

②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げてはずしてください。

オーブンドアのお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意
- ●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます）
- ●オーブンドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します）

過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意　過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の表面処理を傷めないでください。
- ●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます）
- ●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。
  （表面処理に傷がついたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます）
- ●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
- ●過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は消耗品です。表面処理が傷んだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。（➔ P.4）

オーブン庫内のお手入れ

庫内クリーニングをご使用ください。オーブン庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

準備 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿を取りはずし、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 仕上がり/火力/温度 ◀ クリーニング3秒押し を3秒押し、**表示部に「CL」を表示させる**

3 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

4 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

ご注意
- ●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
- ●クリーニング中は、オーブン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。レンジフードファンを使用してください。

ご注意
- ●オーブン庫内に落ちた食品カスなどは、オーブン庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。
- ●オーブン庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

クリーニング中は表示部に CL を表示します。約11分で終了します。

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅　温度/時間　高温注意

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因
電源について	通電しない	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 ※電源を「入」の状態で約10分(または約30分)放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください。➔P.54 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。➔P.42 ●中央ヒーターロックが設定されていませんか。 中央ヒーターロックを解除してください。➔P.42 ●左・右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。(使える鍋について➔P.10)
	使用途中に各ヒーターまたはオーブンの通電が停止した(切り忘れ防止自動停止機能)	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各ヒーターとオーブンに、一定時間経過すると自動的に通電を停止する切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 ・左・右IHヒーター、中央ヒーターは操作後約45分 ・手動コース「オーブン」「魚焼き」は約30分 ・手動コース「トースト」は約10分 ・適温調理は「適温」表示後約15分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。
	液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した(金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)	●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。 中央に置いてください。 ●使えない鍋を置いていませんか。 使える鍋を置いてください。(使える鍋について➔P.10) ※図は火力「7」で使用した場合。 約30秒後、ブザーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 ※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。
	使用途中に停電になった	●通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 ⚠警告 トッププレートやオーブンドアおよび庫内など高温部に触れない
上面操作パネルについて	上面操作部のキー操作ができない	●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。 直接指で触れてください。 ●隣のキーに触れていませんか。 一個づつ操作してください。 ●上面操作パネルに物を置いていませんか。 物を取り除いてください。 ●上面操作パネルに調理物や汚れがこびりついていませんか。 トッププレートのお手入れをしてください。➔P.44 ●切/スタートを約1秒以上の長押しをしていますか。 ブザーが鳴るまで押してください。 ●上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置いていませんか。 熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になる場合があります。

	現象	原因
上面操作パネルについて	上面操作パネルの表示に CP と表示されてキー操作ができない	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。➔P.53 ●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。 鍋などを取り除いてください。➔P.53 ●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上触れていても表示されます。➔P.53
	上面操作パネルの表示に CP と表示される	●上面操作部の切/スタートの上に調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。➔P.53 ※上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。 故障の原因になる場合があります。
	CP と表示され通電が停止する	●CP と表示されて約10秒後に停止します。 ●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。➔P.53 ●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。 鍋などを取り除いてください。➔P.53 ●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上触れていても表示されます。➔P.53
	上面操作パネルの表示部の液晶が黒くなる	●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがありますが、しばらく放置すると元に戻ります。 ※表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。
	上面操作パネルの表示部の液晶がくもる	●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、液晶がくもることがありますが、しばらくすると元に戻ります。
音について	電源を入・切すると「カチャ」と音がする	●電源を入・切すると、内部電気部品のスイッチの動作音がします。
	電源を切っても音がする	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路を保護するために、キー操作後冷却ファンが最大約10分間動作します。 使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。 自動的に冷却ファンは止まります。
	使用中にファンの音が止まることがある	●本体内部を冷やすために冷却ファンが回転していますが、設定火力によっては、止まることがあります。
	左・右IHヒーター使用中に鍋から音がする	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。 これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 ・気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 ・左・右IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。

お困りのときは（つづき）

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因
火力について	鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある	●ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右IHヒーターの場合は12～26cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。（使える鍋について P.10）
火力について	左・右IHヒーターで火力が違う	●同じ鍋でも、左・右IHヒーターで火力が異なる場合があります。 また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。P.15
火力について	炒めものなどを行うと左・右IHヒーターの火力が弱くなることがある	●炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
火力について	左・右IHヒーターでの調理に時間がかかる 調理のでき上がりが遅い	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。 使える鍋を使用してください。（使える鍋について P.10） ●鍋の種類によっては、「強火」で使用すると、自動的に火力をコントロールする場合があります。
火力について	中央ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。（ラジエントヒーター）	●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり、消えたりします。（火力「3」の場合でも温度調節機能が働きヒーターが赤くなったり、消えたりします） ●反った鍋などを使うと消えている時間が長くなります。
トッププレートについて	トッププレート（中央ヒーター部）の色が変わる	●中央ヒーターの絶縁材に含まれた湿気が通電により蒸発し、トッププレート内側に結露した状態が透けて色が変わって見える場合があります。異常ではありません。 ・通電を続ければ、結露した水分も蒸発します。 ●中央ヒーターを使用すると、ガラスの特性により、わずかに黄色っぽく見える場合があります。異常ではありません。 ・温度が下がれば、元に戻ります。

	現象	原因
オーブンについて	オーブン調理中、オーブン庫内で瞬間的に炎ができたり、排気口から煙が出る	●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。
オーブンについて	オーブン調理終了後、タイマー表示部に CL 表示が出て、排気口から熱風が出る	●調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンに通電します。（約5分間）
オーブンについて	オーブンで魚を焼いたときに排気口やオーブンドアのすき間から煙や水蒸気が漏れることがある	●オーブン庫内の排気口には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口やオーブンドアのすき間から漏れることがありますが、故障ではありません。
結露について	オーブンの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある	●調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。
結露について	光センサーが結露することがある	●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。
レンジフードファン連動について	IH クッキングヒーターのヒーターまたはオーブンの通電を停止しても、レンジフードファンが止まらない （レンジフードファン連動のみ）	●レンジフードファンは IH クッキングヒーター全てのヒーターとオーブンの通電を停止しても約3分間動作します。 すぐにレンジフードファンを止めたい場合はレンジフード「切」キーを押してください。 ● IH クッキングヒーターのいずれかのヒーターまたはオーブンの通電をしているとレンジフードファンは止まりません。 止める場合は、レンジフード「切」キーを押してください。
レンジフードファン連動について	レンジフードファンが回らない （レンジフードファン連動のみ）	●送信部または受信部が汚れていませんか。 IH クッキングヒーターの送信部・レンジフードファンの受信部を掃除してください。（レンジフードファンの取扱説明書も合わせてご覧ください）P.43 ●送信部に鍋などを置いていませんか。 鍋などを送信部から取り除いてください。P.43 ●送信部の上にフライパンなどの取っ手を向けていませんか。 フライパンなどの取っ手の向きを変えてください。P.43

お困りのときは（つづき）

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現　象	原　因
便利メニュー「炊飯」について	炊き上がったごはんがかたすぎる／芯が残る	●お米の量、水の量がまちがっていませんか。 正しくはかってください。 ➔P.25 ●炊く前にお米を浸していますか。 通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。 ●炊くときにお湯を使用していませんか。 お湯を使用すると芯が残ります。 ●鍋の種類によっては、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合があります。 炊き加減設定を「強め」に調節してください。 ➔P.24
	炊き上がったごはんがやわらかい	●洗米後によく水を切っていますか。十分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。 お米を研いだあとは、ざるに上げて十分に水切りをしてください。 ●炊飯後にふたをしたまま置いていませんか。湯気が露となって落ち、ごはんがべちゃつきます。 通電が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。 • ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。
	ごはんがこげる、こびり付く	●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんがこげ付いたり、こびり付きやすくなります。（うす手の鍋、ホーロー鍋など） 必ず IH または CH-IH マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。 ➔P.10 ●無洗米は、こげやすくなります。 残り10分で通電を切り、鍋をIHヒーターからはずして蒸らしてください。 • こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます。
	ごはんが炊けていない	●設定をまちがえていませんか。 「炊飯」を使い、お米の量に合わせてカップ数を正しく設定してください。 ➔P.24
適温調理について	予熱時間が長い 通電が停止する	●鍋底の直径が小さかったり鍋底が反っているフライパン・鍋は火力が弱くなる場合があるため、予熱時間が長くなります。またフライパン・鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて ➔P.10
	鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる	●鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて ➔P.10
その他	「炊飯」や「保温」動作中に鍋をおろしても表示部に「鍋確認」と表示されない場合がある	●「炊飯」や「保温」は火力を自動的に調節します。火力が0（ゼロ）Wになっているときに鍋をおろしても「鍋確認」を表示しません。「炊飯」を途中で中止する場合や保温を終了する場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」キーを押して通電を切ってください。

上面操作パネル・前面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

	表示とお知らせ内容	原　因	直しかた
上面操作パネル	C11 C21 左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●空だきになっています。 ●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。 ●付属の天ぷら鍋が高温（油が高温）になっている。（付属の天ぷら鍋が反っている）	●調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。 ●付属の天ぷら鍋の反りを確認してください。
	C12 C22 揚げもの「揚げ」を使用したら、左・右IHヒーターの液晶表示が赤く点灯する	●付属の天ぷら鍋の底に約1mm以上の反りがあったり変形しています。 ●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。 ➔P.4 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
	CP ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。 ●上面操作パネルに鍋などを置いている。 ●キーを長押ししている。	●調理物や水滴を取り除いてください。 ●鍋などを取り除いてください。 ●約3秒以上キーに触れないでください。
	H15 H25 左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふき取ってください。 ➔P.45 ●ふさがないでください。
	H17 H27 左・右IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。 ➔P.10
前面操作パネル		●通電したまま連続して魚などを焼いた場合。	●一度通電を切り、オーブン庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。

表示を消したいときは

C11、C12、CP、H15、H17 の表示が出たときは左IHヒーターの 切/スタート を押す。
C21、C22、CP、H25、H27 の表示が出たときは右IHヒーターの 切/スタート を押す。
CP の表示が出たときは中央ヒーターの 切/スタート を押す。

C1、、 の表示が出たときはオーブンの 切/スタート を押す。

「直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たときは故障の可能性があります。お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

	表示とお知らせ内容	原　因	
	C61 液晶表示が赤く点灯する	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。
	H11 などのH＊＊表示	●部品の故障が生じた場合。	
前面操作パネル	C6	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	
	H1 などのH＊表示	●部品の故障が生じた場合。	

仕　様

●HT−D8WFS／HT−D8FSはレンジフードファン連動です。
※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

型式		D8シリーズ	
		HT−D8WFS／HT−D8WS	HT−D8FS／HT−D8S／HT−D8
電源		単相200V（50−60Hz共用）	
消費電力		5.8kW（4.8kWに切り替え可能）	
	左・右IHヒーター	3.0kW（100W相当~3.0kW 12段階火力調節）※	
	中央ヒーター（ラジエントヒーター）	1.2kW（300W相当~1.2kW　3段階火力調節）	
	オーブン	調理メニュー 1.2kW（手動コース「トースト」1.2kW／「オーブン」720W相当／「魚焼き」600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節）	
	触媒用加熱ヒーター	250W	
	待機時消費電力	0.05W未満（電源「切」の状態）	
コードの長さ		3芯キャブタイヤケーブル　0.7m	
電源プラグ		250V−30A（接地極つき）	
大きさ	本体	幅749 奥行560 高さ232〔mm〕	幅599 奥行560 高さ232〔mm〕
	オーブン	幅280 奥行360 高さ124〔mm〕（有効高さ59〔mm〕）	
質量（重さ）		約23.5kg	約22.0kg

【総消費電力の切り替えについて】
本製品は、工場出荷時総消費電力を5.8kWに設定してありますが、4.8kWに切り替えることもできます。アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

【オートパワーオフの時間の切り替えについて】
本製品は、工場出荷時約10分でオートパワーオフするように設定してありますが、約30分に切り替えることもできます。オートパワーオフするまでの時間が短いなどで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

- ●保証期間はお買い上げ日から1年です。
  ※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

- ●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「お困りのときは」（→P.48~53）に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品名	日立 IH クッキングヒーター
型式	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

「ご相談窓口」

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は エコーセンターへ	商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ
TEL　0120−3121−68 FAX　0120−3121−87 （受付時間）9:00～19:00（365日） 携帯電話、PHSからもご利用できます。	TEL　0120−3121−11 FAX　0120−3121−34 （受付時間）9:00～17:30（月～土）、9:00～17:00（日・祝日） 年末年始は休ませていただきます。 携帯電話、PHSからもご利用できます。

- ●「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- ●お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
- ●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- ●修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

愛情点検

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

●IH クッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか		ご使用中止	
	●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。		故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111

2−H9079−2B

I0(HP)